Manuel d'utilisation
Use & Care Guide
Français / English

Kenmore Elite®

Table de cuisson à gaz

Gas Cooktop

P/N 318203669A (1004)
Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com



Table des Matières

IMPORTANT:

Conservez une copie de votre facture. La date inscrite sur celle-ci sert à établir la période de couverture de la garantie, au cas où vous devriez faire appel au service à la clientèle. Si un appel de service s'avérait nécessaire, alors que l'appareil est encore couvert par la garantie, il se pourrait qu'on vous demande de présenter cette facture.

Garantie sur appareil Kenmore

Si le produit est installé, utilisé et entretenu selon toutes les instructions fournies et qu'il présente un problème relié à un défaut de fabrication ou à un vice de matériau au cours de l'année suivant la date d'achat, téléphonez au 1-800-4-MY-HOME[MD] pour obtenir une réparation gratuite de l'appareil.

Si cet appareil est utilisé à d'autres fins que l'usage familial privé, cette garantie est valide seulement pendant les 90 jours suivant la date d'achat.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication et les vices de matériau. Sears NE COUVRE PAS les frais liés:

1. Aux fissures de la table de cuisson en vitrocéramique qui ne résultent pas d'un choc thermique.
2. Aux taches et aux égratignures sur la table de cuisson en vitrocéramique qui sont apparues suite à un accident, à une utilisation non-conforme ou une maintenance non-conforme.
3. Aux articles consomptibles qui sont sujets à l'usure normale, incluant, sans en exclure d'autres, filtres, courroies, ampoules et sacs.
4. À la visite d'un réparateur venu expliquer comment installer, utiliser ou entretenir l'appareil.
5. À la visite d'un réparateur venu nettoyer ou entretenir l'appareil.
6. Aux dommages ou pannes causés par une installation, une utilisation ou un entretien non conformes aux instructions fournies avec ce produit.
7. Aux dommages ou aux pannes causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été conçu.
8. Aux dommages ou aux pannes causés par l'utilisation de détergents, de nettoyants, de produits chimiques ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans les instructions fournies avec cet appareil.
9. Aux dommages affectant les pièces ou les systèmes ou aux pannes causées par des modifications non autorisées de l'appareil.

Exonération de garanties implicites; limitations des recours

L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation du produit comme décrit précédemment. Les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi. Sears ne peut être tenue responsable des dommages accessoires ou indirects. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages accessoires ou indirects, ni de restriction sur les garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables.

Cette garantie est valide seulement si ce produit est utilisé aux États-Unis ou au Canada.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à un autre ou d'une province à une autre.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179, États-Unis
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Mesures de sécurité importantes

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
Conservez ce manuel pour référence future.

Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

⚠ AVERTISSEMENT Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

⚠ ATTENTION Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT **Si l'information contenue dans ce guide n'est pas suivie exactement, il pourrait en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, blessures ou même la mort.**

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

— N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou toute autre vapeur ou liquide inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

— QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- **Ne mettez pas d'appareil en marche.**
- **Ne touchez pas à un commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.**
- **Allez immédiatement chez un voisin, appelez le fournisseur de gaz; suivez ses instructions.**
- **S'il est impossible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez le service des incendies.**

— L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.

CERTIFIED ®

- **Enlevez tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser la surface de cuisson. Détruisez les cartons et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. N'enlevez-pas la plaque portant les numéros de modèle et de série.

- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux normes B149.1 et C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux réglementations municipales.** Assurez-vous d'installer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre détaillant de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le gaz au compteur et couper le courant électrique de la surface de cuisson à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

- **Entretien par l'usager—Ne réparez pas ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.

- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, protège-fils, ou toute autre pièce.**

- **Les rideaux d'air ou les hottes de cuisinières qui projettent un courant d'air descendant vers la table de cuisson, ne doivent pas être utilisés avec des appareils à gaz, sauf si la hotte et l'appareil ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour pouvoir fonctionner conjointement.**

⚠ AVERTISSEMENT **Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil d'y monter ou de s'y appuyer.** Ne laissez pas les enfants grimper sur l'appareil ou jouer à proximité.

- **Rangement sur l'appareil—Ne rangez aucune matière inflammable sur la surface de cuisson ou près des brûleurs de surface.** Ceci inclut les papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, chiffons, aussi bien que les liquides inflammables. N'y laissez aucun produit explosif comme les contenants d'aérosol. Les produits inflammables peuvent exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

⚠ ATTENTION **Ne rangez aucun article pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.** Les enfants peuvent se blesser sérieusement s'ils grimpent sur l'appareil pour accéder à des objets rangés dans une armoire au-dessus de l'appareil.

- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans une pièce où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.

- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez-les avec un couvercle ou du bicarbonate de soude ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**

- **Restez près de l'appareil lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.

Mesures de sécurité importantes

- **NE TOUCHEZ PAS AUX BRÛLEURS NI AUX GRILLES OU AUX ZONES À PROXIMITÉ DES BRÛLEURS DE SURFACE.** Les brûleurs peuvent être très chauds même si les flammes ne sont pas visibles. Les zones près des brûleurs peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson et les surfaces qui sont orientées vers elle.• **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou pendantifs lorsque vous utilisez cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec les surfaces chaudes.

⚠AVERTISSEMENT N'utilisez JAMAIS cet appareil électroménager comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce. Si vous le faites, un empoisonnement au monoxyde de carbone pourrait en résulter et l'appareil pourrait surchauffer.

- **N'utilisez que des gants isolants secs—La vapeur de gants isolants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs ou la flamme. Ne vous servez pas d'un chiffon à la place d'un gant isolant.
- **Ne réchauffez pas des contenants s'ils n'ont pas été ouverts**—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser. La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- **Sachez reconnaître quel bouton commande chacun des brûleurs.** Tournez le bouton à la position "ALLUMAGE" pour mettre les brûleurs en marche. **Assurez-vous que le brûleur est allumé puis réglez la flamme de façon à ce qu'elle ne dépasse pas la casserole.**

⚠AVERTISSEMENT Réglage de la flamme—Réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile. Avec des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera exposée et risquera de mettre le feu aux vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité.

⚠AVERTISSEMENT N'utilisez pas des grilles de réchaud sur vos brûleurs à gaz scellés. Sinon, la combustion serait incomplète et il pourrait en résulter un dégagement de monoxyde de carbone à des doses supérieures aux niveaux admis, ce qui serait dangereux pour votre santé.

⚠AVERTISSEMENT Utilisez la grosseur de casserole appropriée — Cet appareil est équipé de brûleurs de surface de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat et assez large pour recouvrir le brûleur. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie du brûleur sera à découvert et les vêtements entrant directement en contact avec le brûleur seront susceptibles de prendre feu. Les ustensiles de taille proportionnelle au brûleur améliorent aussi le rendement.

- **Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation de la hotte et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les autres brûleurs**, afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversements causés par le contact involontaire avec un ustensile.
- **Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance**—Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Revêtements protecteurs—**N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes des brûleurs. L'utilisation de revêtement protecteur ou d'aluminium pourrait entraver la distribution de l'air et de la chaleur et gêner la combustion. Il pourrait aussi en résulter des blessures ou endommager la surface de cuisson.
- **Ustensiles vitrifiés—**En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser, avec la surface de cuisson, que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite ou autres ustensiles vitrifiés sans risquer qu'ils ne craquent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **N'utilisez pas de couvercles de brûleur décoratifs.** Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous risquez de vous brûler en touchant le couvercle. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson et des brûleurs s'il y a surchauffe du couvercle. L'air sera aussi bloqué, ce qui entraînera des problèmes de combustion.

Conservez ces instructions pour références futures.

Lisez attentivement ces instructions et conservez-les précieusement

Ce manuel donne des instructions générales pour votre appareil et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas avoir toutes les caractéristiques décrites. Les figures montrées dans ce manuel sont représentatives et peuvent ne pas illustrer identiquement les caractéristiques de votre appareil. Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

Enregistrement du produit

(Référez-vous à emplacement de la plaque signalétique ci-dessous)

Numéro du modèle ________________________________

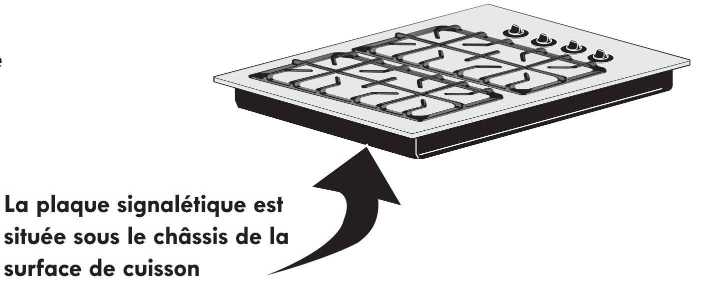
Numéro de série__________________________________

Date de l'achat __________________________________

Emplacement de la plaque signalétique

Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur la plaque signalétique. Cette dernière est située sous le châssis de la surface de cuisson.

Voir l'illustration pour l'emplacement exact. N'oubliez pas d'inscrire le numéro de série pour référence future (Voir enregistrement du produit ci-dessus).



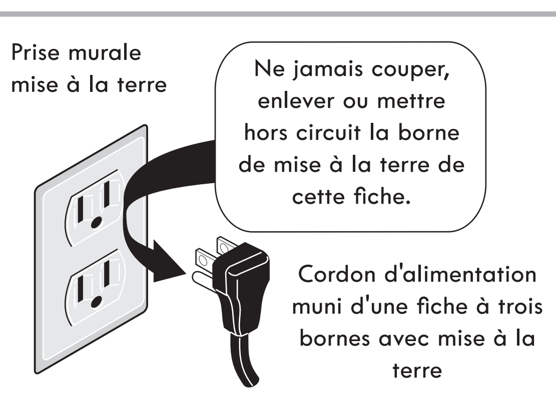
La plaque signalétique est située sous le châssis de la surface de cuisson

Instructions de mise à la terre

Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement mis à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

Si une prise murale pour fiches à deux broches est la seule disponible, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une autre prise murale pour fiches à trois broches correctement mise à la terre.

Référez-vous aux instructions d'installation **pour l'installation complète de votre surface de cuisson et pour sa mise à la terre.**



⚠ AVERTISSEMENT Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. **NE PAS** couper ni enlever la broche de mise à la terre de cette fiche.

⚠ AVERTISSEMENT Évitez tout risque de feu ou de choc électrique. **NE PAS** utiliser de cordon prolongateur ni de fiche d'adaptation. Ne pas enlever la broche de mise à la terre du cordon électrique. Si cet avertissement n'est pas suivi, il pourrait en résulter de graves blessures, la mort ou un incendie.

Conversion au gaz propane

Cet appareil peut fonctionner au gaz naturel ou au gaz propane. Il est expédié de l'usine pour fonctionner au gaz naturel.

Si vous désirez convertir votre surface de cuisson pour qu'elle fonctionne au gaz propane, utilisez les orifices fournis dans l'enveloppe portant l'inscription "POUR CONVERSION AU GAZ PROPANE" qui se trouve dans l'enveloppe de documents. Suivez les instructions d'installation se trouvant dans l'enveloppe.

La conversion doit être réalisée par un technicien qualifié conformément aux instructions fournies avec le kit de conversion.

⚠ AVERTISSEMENT Un choc électrique ou des dommages à la surface de cuisson peuvent se produire si elle n'est pas installée par un électricien ou installateur qualifié.

⚠ ATTENTION Pour que toutes les additions, modifications ou conversions apportées à cet appareil soit conformes, elles doivent être effectuées par un centre de service agréé ou un distributeur autorisé.

Surface de Cuisson

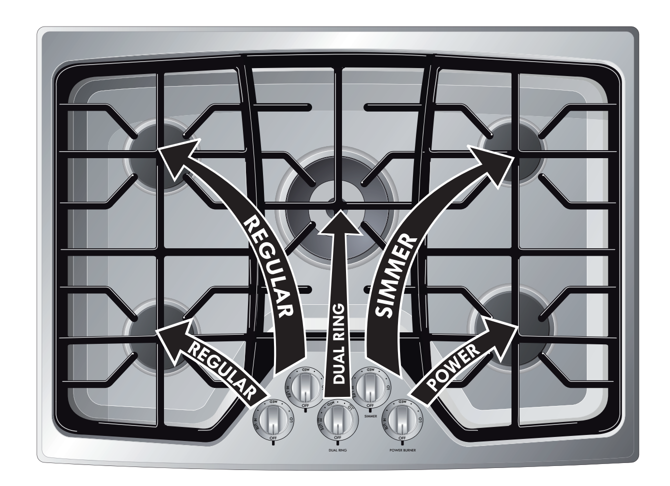


Figure 1

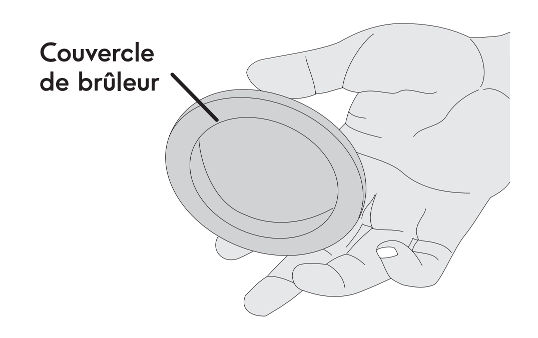
Emplacements des commandes des brûleurs de surface à gaz

Votre appareil est équipé de brûleurs de puissances différentes (BTU). La faculté de cuire plus d'aliments plus rapidement augmente avec la puissance du brûleur.

- Le **MIJOTANT** est le plus petit des brûleurs. Il est plus souvent utilisé pour faire mijoter des sauces, etc. Il est localisé à l'arrière à droite sur la surface de cuisson.
- Les brûleurs **STANDARD** peuvent servir à presque tous les besoins.
- Les brûleurs de **PUISSANCE** sont utilisés pour faire bouillir une grosse quantité de liquide rapidement ou lorsqu'il y a beaucoup de nourriture à préparer.
- Le brûleur à **DOUBLE ANNEAUX** donne un contrôle précis entre 18 000BTU et 600BTU. Le petit anneau intérieur peut être utilisé pour mijoter, tandis que les deux anneaux combinés peuvent êtres utilisés pour une distribution égale de la chaleur et une puissance maximale.

Utilisez toujours les ustensiles en proportion de la quantité et du genre de nourriture à préparer. Sélectionnez le brûleur et la dimension de la flamme appropriés à l'ustensile. Ne permettez jamais à la flamme de dépasser autour de l'ustensile.

Surface de Cuisson



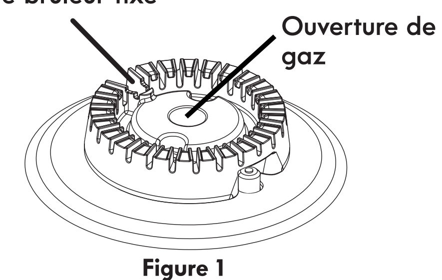


Figure 1

Mise en place des couvercles des brûleurs

Il est très important de s'assurer que tous les couvercles de brûleurs et les grilles soient installés correctement et à leurs emplacements désignés.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage de la surface de cuisson.
2. Recyclez tous les matériaux d'emballage (si applicable).
3. Placez les couvercles des brûleurs sur les têtes des brûleurs en agençant la dimension des couvercles avec celle des têtes.
4. Déballez les grilles et placez les à leurs positions sur la table de cuisson.

Note: Les têtes de brûleurs sont fixes. N'essayez pas de les retirer.

IMPORTANT: NE PERMETTEZ PAS AUX DÉBORDEMENTS, À LA NOURRITURE, AUX NETTOYANTS OU À TOUT AUTRE MATÉRIEL D'ENTRER DANS L'ORIFICE DU GAZ. Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures NE FAITES PAS fonctionner les brûleurs sans les couvercles.

Mise en place des couvercles des brûleurs à double anneaux

Il est très important de s'assurer que tous les couvercles de brûleurs et les grilles soient installés correctement et à leurs emplacements désignés.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage de la surface de cuisson.
2. Recyclez tous les matériaux d'emballage (si applicable).
3. Pour placer les couvercles des brûleurs sur la tête de brûleur, référez-vous à la figure 2 et assurez-vous que les couvercles sont alignés correctement avec la tête de brûleur.
4. Placez les grilles à leurs positions sur la table de cuisson.

Note: Les têtes de brûleurs sont fixes. N'essayez pas de les retirer.

IMPORTANT: NE PERMETTEZ PAS AUX DÉBORDEMENTS, À LA NOURRITURE, AUX NETTOYANTS OU À TOUT AUTRE MATÉRIEL D'ENTRER DANS L'ORIFICE DU GAZ. Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures NE FAITES PAS fonctionner les brûleurs sans les couvercles.

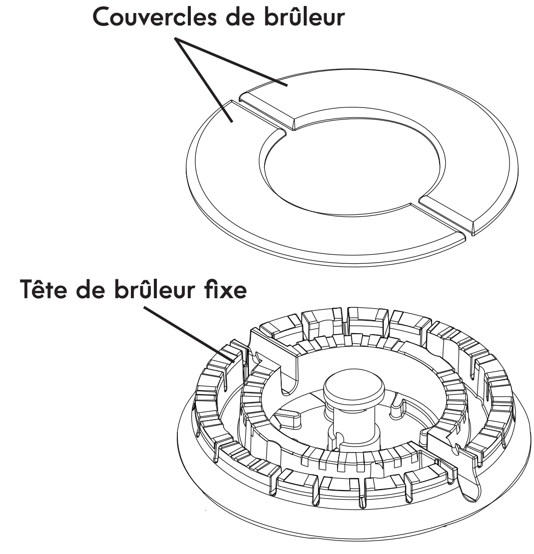


Figure 2

Surface de Cuisson

Choix des ustensiles de cuisson

Le fond des casseroles doit être plat. Vérifiez-le en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre la casserole et la règle (Figure 1). Soyez sûr de suivre les recommandations pour l'utilisation d'ustensiles de cuisine comme indiqué sur la figure 2.

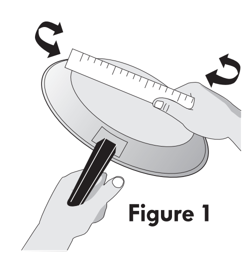
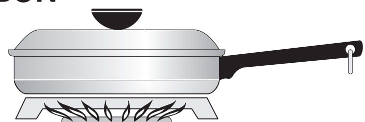


Figure 1

Note : La taille et le type d'ustensiles de cuisine utilisés influenceront les ajustements nécessaire pour de meilleurs résultats de cuisson.

Note : Toujours utiliser un ustensile pour son usage prévu. Suivre les instructions du fabricant. Certains ustensiles n'ont pas été fabriqués pour être utilisés dans le four ou sur la surface de cuisson.

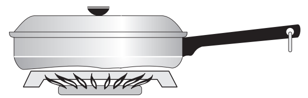
BON



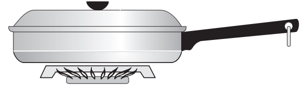
- Fond plat et côtés droits.
- Couvercle s'ajustant bien.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer la casserole; cette dernière est bien équilibrée.
- La grosseur de la casserole est en fonction de la quantité de nourriture à préparer et de la taille du brûleur.
- Fabriqué avec un matériau qui est un bon conducteur de la chaleur.
- Facile à nettoyer.

MAUVAIS

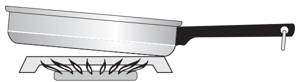
• Casseroles dont le fond est incurvé et déformé.



• La casserole dépasse l'extérieur du brûleur par plus de 25 mm (1 pouce).



• Le poids élevé de la poignée fait basculer la casserole.



• La casserole est plus petite que le brûleur.

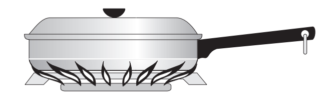
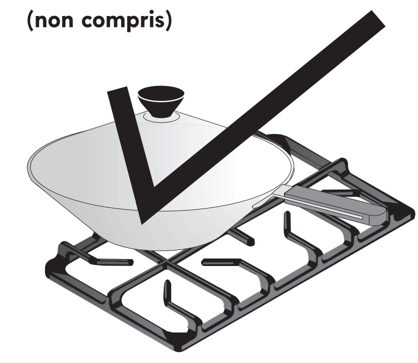


Figure 2

* Les casseroles de forme particulière comme les casseroles à homard, les woks à fond plat, les plaques chauffantes et les autocuiseurs peuvent être utilisées, mais elles doivent respecter les normes décrites ci-dessus.

Utilisation d'un Wok

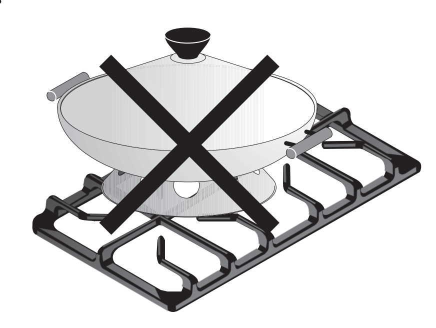
(non compris)



Les Woks à fond plat qui peuvent être utilisés sur votre appareil sont disponibles dans la plupart des magasins qui offrent des articles de cuisine ou dans les quincailleries. Les woks a fond rond (avec un anneau de soutien qui ne s'étend pas au delà de l'unité du brûleur) peuvent être aussi utilisé. L'anneau en métal a été conçu pour soutenir le wok de façon sécuritaire quand il est rempli avec de grandes quantités de liquides (Soupe) ou gras (friture).

Sous-plats métalliques : Ne pas utiliser de sous-plats métalliques. Le fond de la casserole doit être en contact direct avec la grille du brûleur.

N'UTILISEZ PAS un Wok s'il possède une base en métal qui dépasse à l'extérieur de la surface chauffante du foyer. L'élément de surface et la surface du foyer peuvent être endommagés, car cette base retient la chaleur.



Réglage des brûleurs

⚠ ATTENTION Ne placez pas de salière ni de poivrière en plastique ni de de porte-cuillère ou d'emballage plastique sur le dessus de la surface de cuisson lorsqu'elle fonctionne. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Les gants isolants, chiffons ou cuillères en bois peuvent aussi prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme.

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent s'allumer à la main. Pour ce faire, approchez une allumette de la tête du brûleur et tournez lentement la commande vers la position "ALLUMAGE". Tournez ensuite le bouton à la dimension de la flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs.

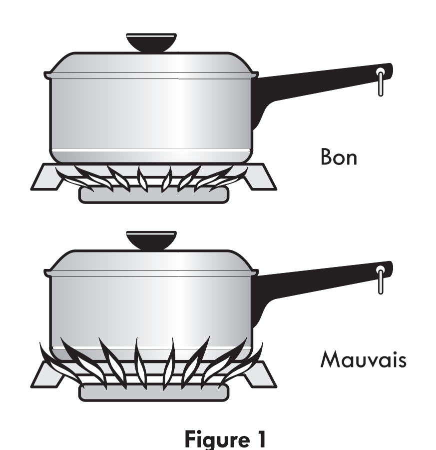


Figure 1

Dimension de la flamme

Pour presque tous les types de cuisson, commencez par le réglage le plus élevé et baissez le réglage pour terminer la cuisson. Suivez le tableau ci-dessous pour déterminer la bonne dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour la cuisson.

*Dimension de la flamme	Type de cuisson
Flamme haute	Commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; gril dans poêle.
Flamme moyenne	Maintien d'une ébullition lente; épaississement des sauces, cuisson à la vapeur.
Flamme basse	Mijotage, pochage, continuation de la cuisson.

***Note: Ces réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.** La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. La flamme doit être transparente, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Le cône doit être uniforme, aux contours précis. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune orange.

Assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute perd la chaleur et l'énergie et augmente les risques de brûlures.

Pour la grande friture, utilisez un thermomètre et réglez la commande en conséquence. Si la graisse n'est pas assez chaude, la nourriture absorbe la graisse. Si la graisse est trop chaude, la nourriture brunit rapidement et le centre n'est pas cuit. N'essayez pas de frire à un feu élevé une trop grande quantité à la fois, la nourriture risque de brunir ou de ne pas cuire correctement.

Réglage des brûleurs

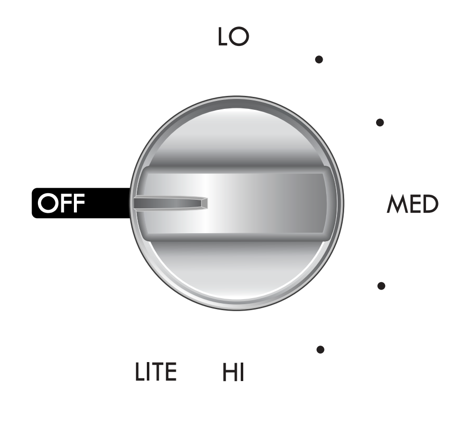
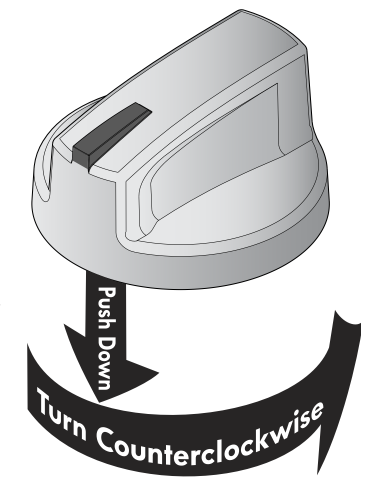


Figure 1

Régler les brûleurs de surface

1. Placez l'ustensile sur le brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en dehors de la position OFF (Figure 2).
3. Relâcher le bouton et tourner à la position Lite (allumage).
   Note: Tous les allumeurs électrique allumeront en même temps. Cependant, seul le brûleur que vous allumez s'allumera.
4. **Vérifiez visuellement si le brûleur est bien allumé.**
5. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton **dans le sens anti-horaire** entre la position HI et MED jusqu'à l'obtention de la dimension de la flamme voulue pour les deux anneaux de feu (figure 1). Ne laissez pas le bouton à la position “ALLUMAGE” lorsque vous faites la cuisson sinon l’allumeur électrique continuera d’émettre des déclics et son électrode risque d’être endommagée.



Réglage des brûleurs

Régler le brûleur de surface à double anneaux

Le brûleur à double anneaux possède deux anneaux de flammes que vous pouvez contrôler pour deux niveaux de chaleur différent, un pour les petits et un pour les grands ustensiles.

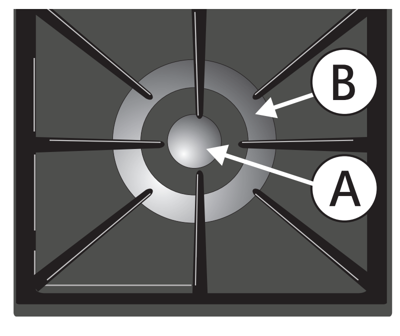


Figure 1

Réglage pour les grands ustensiles (Figure 1; Zone A & B)

1. Placez un ustensile de grande dimension sur le brûleur et centrez-le.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en dehors de la position OFF (figure 2 et 3).
3. Relâcher le bouton et tourner à la position Lite (allumage).
   Note: Tous les allumeurs électrique allumeront en même temps. Cependant, seul le brûleur que vous allumez s'allumera.



4. **Vérifiez visuellement si le brûleur est bien allumé.**
5. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton **dans le sens anti-horaire** entre la position HI et MED jusqu'à l'obtention de la dimension de la flamme voulue pour les deux anneaux de feu (figure 1). Ne laissez pas le bouton à la position “ALLUMAGE” lorsque vous faites la cuisson sinon l’allumeur électrique continuera d’émettre des déclics et son électrode risque d’être endommagée.

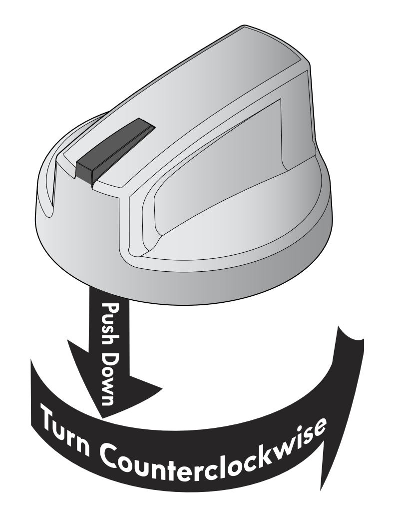


Figure 2

Réglage pour mijotant (Figure 1; Zone A)

1. Placez un petit ustensile sur le brûleur et centrez-le.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en dehors de la position OFF (figure 2 et 3).
3. Relâcher le bouton et tourner à la position Lite (allumage).
   Note: Tous les allumeurs électrique allumeront en même temps. Cependant, seul le brûleur que vous allumez s'allumera.
4. **Vérifiez visuellement si le brûleur est bien allumé.**
5. Lorsque le brûleur est allumé, continuez à tourner le bouton **dans le sens anti-horaire** passé la position MED. La zone B s'éteindra. Ajuster la flamme jusqu'à l'obtention de la dimension de la flamme voulue. Ne laissez pas le bouton à la position “ALLUMAGE” lorsque vous faites la cuisson sinon l’allumeur électrique continuera d’émettre des déclics et son électrode risque d’être endommagée.

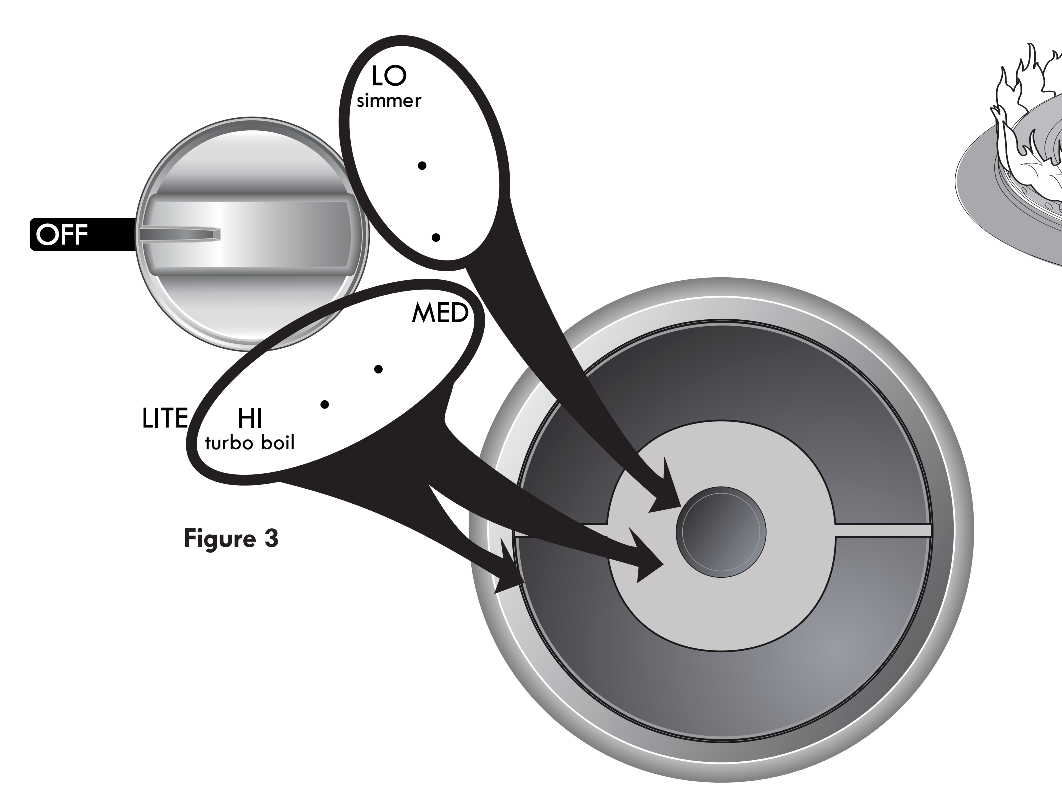


Figure 3

Figure 4

Nettoyage général

Nettoyage des diverses parties de votre surface de cuisson

Avant de nettoyer quelque partie de votre surface de cuisson, assurez-vous que toutes les commandes sont à la position "OFF" (ARRÊT) et que la surface de cuisson est suffisamment froide. Enlevez les éclaboussures et les taches tenaces dès que possible. Des nettoyages réguliers permettent de réduire ultérieurement le nombre de nettoyages importants.

Surfaces	Méthode de nettoyage
Boutons de commande	Pour le nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour la saleté plus tenace et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide sur la tache, laissez pénétrer de 30 à 60 minutes, rincez avec un chiffon humide et faites sécher. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs sur aucune de ces parties; ils peuvent les égratigner.
Panneau de commande	Avant de nettoyer le panneau de commande, réglez toutes les commandes à OFF et retirez les boutons. Pour enlever les boutons, tirez-les hors de leur axe. Nettoyez. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Essorez le chiffon avant d'essuyer le panneau (surtout pour essuyer le contour des commandes). Tout excédent d'eau à l'intérieur ou autour des commandes peut endommager l'appareil. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les côtés plats des boutons et des axes, puis poussez les boutons en place.
Acier inoxydable	Nettoyez l'acier inoxydable avec un linge et de l'eau chaude savonneuse. Rincez avec un linge et de l'eau propre. N'utilisez pas de produits de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures. N'utilisez pas des produits de récurage agressif. N'utilisez que des produits destinés à la cuisine et qui sont spécialement étudiés pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors de chauffage subséquent qui ne pourraient pas être enlevées.
Émail vitrifié	Un récurage léger avec un tampon à récurer savonneux enlèvera la plupart des taches. Rincez avec une solution d'eau propre et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez à l'eau propre avec un chiffon humide et récurez par la suite avec un tampon et un peu de savon. Rincez et asséchez avec un chiffon propre. Enlevez tout résidu de nettoyants car la porcelaine peut être endommagée lors d'un chauffage ultérieur. N'utilisez pas de nettoyants à four en vaporisateur sur le dessus de la cuisinière.

Instructions de nettoyage pour les surfaces de cuisson en acier émaillé (certains modèles)

Un nettoyage correct et cohérent est essentiel au maintien en bon état de votre surface de cuisson en acier émaillé. Si la nourriture renversée et les taches de graisse ne sont pas enlevées, elles peuvent brûler sur la surface de la table de cuisson et causer de la décoloration permanente.

Nettoyage quotidien

Pour la saleté normale:

1. Laissez refroidir la surface de cuisson.
2. Nettoyez les renversements et les éclaboussures à l'aide d'un chiffon et de l'eau chaude savonneuse.
3. Au besoin, l'utilisation délicate d'un tampon à récurer ou d'un nettoyant ménager doux permettront d'enlever les taches rebelles.
4. Retirez toutes traces de savon ou de nettoyant sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur.

Pour la saleté tenace et les taches calcinées:

1. Laissez refroidir la surface de cuisson.
2. Utilisez un tampon de laine d'acier savonneux avec de l'eau chaude ou humectez les taches d'un mélange d'eau et d'ammoniaque. Frottez délicatement. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre.

⚠ AVERTISSEMENT **NE PAS** utiliser de nettoyeur à plaque de cuisson sur une surface de cuisson chaude. Les émanations peuvent mettre votre santé en danger, et risquer d'endommager chimiquement la surface émaillée.

⚠ ATTENTION Avant de nettoyer la surface émaillée, assurez-vous que tous les boutons des commandes sont tournés à OFF (ARRÊT) et que la surface de cuisson est froide.

⚠ ATTENTION **NE PAS utiliser de nettoyeurs commerciaux pour les fours** sur les surfaces **extérieures,** y compris le cadre de la porte et la surface de cuisson.

Nettoyage général

Nettoyage des grilles des brûleurs

Les grilles des brûleurs peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Enlevez tous débordements excessifs avant de les placer dans le lave-vaisselle.

IMPORTANT

- Pour une bonne combustion de gaz ou un bon allumage du brûleur — NE permettez PAS aux débordements, à la nourriture, aux nettoyants ou à tout autre matériel d'entrer dans l'orifice du gaz.
- La surface de cuisson n'est pas amovible. N'essayez pas de l'enlever ou de la soulever.

⚠ ATTENTION Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures, soyez prudent lors du nettoyage de l'appareil, **NE NETTOYEZ PAS** la surface de cuisson ou les têtes de brûleurs lorsque l'appareil est chaud.

⚠ ATTENTION Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures, **NE SUIVEZ PAS** les instructions suivantes avant d'avoir éteint tous les brûleurs et avant que les pièces soient complètement refroidies.

⚠ ATTENTION Afin d'éviter toutes possibilités de brûlures **NE FAITES PAS** fonctionner les brûleurs sans les couvercles.

Votre appareil est expédié avec les têtes et les couvercles des brûleurs aux bons emplacements. Avant d'utiliser votre appareil à gaz assurez-vous:

- de suivre les instructions d'installation.
- d'enlever tous les rubans et les matériaux d'emballage.

Nettoyage des couvercles des brûleurs

Advenant le cas ou vous deviez enlever un couvercle de brûleur pour le nettoyer, soulevez-le afin de le détacher de la tête du brûleur. Nettoyez le couvercle à l'aide d'un linge absorbant. Rincez avec un linge propre et humide et séchez immédiatement le dessus et le dessous du couvercle. N'utilisez pas de nettoyants rugueux et abrasifs, ils peuvent rayer la porcelaine. Ne nettoyez pas les couvercles dans le lave-vaisselle.

IMPORTANT - Lorsque vous replacez les couvercles de brûleurs, assurez-vous qu'ils sont correctement assis sur les têtes. Si les couvercles ne sont pas correctement placés et qu'un brûleur est allumé, la dimension de la flamme sera inadéquate et le brûleur ne chauffera pas uniformément.

Nettoyage des têtes des brûleurs

Soulevez le couvercle de brûleur. Les têtes des brûleurs sont fixes et doivent être nettoyées sur place (sauf pour le brûleur de type pont qui est amovible. Voir la section d'assemblage des brûleurs pour son installation).

Afin d'obtenir un débit de gaz adéquat, il est important de bien nettoyer les fentes et la tête du brûleur. Pour le nettoyage, premièrement utilisez un linge humide pour nettoyer les débordements. Enlevez la nourriture située dans les fentes de la tête du brûleur à l'aide d'une brosse non abrasive et par la suite, nettoyez à l'aide d'un linge humide. Pour la nourriture tenace, utilisez un petit fil de fer ou une aiguille pour nettoyer les fentes.

Si le brûleur a des problèmes d'allumage, c'est probablement parce qu'il y a de la saleté qui obstrue partiellement l'orifice d'allumage (voir figures 1 & 2). À l'aide d'un petit fil de fer, d'une aiguille ou de l'extrémité d'un trombone, nettoyez l'orifice ou les orifices d'allumage.

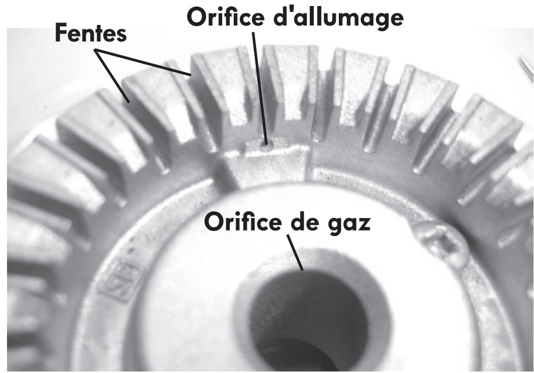


Figure 1- Tête de brûleur

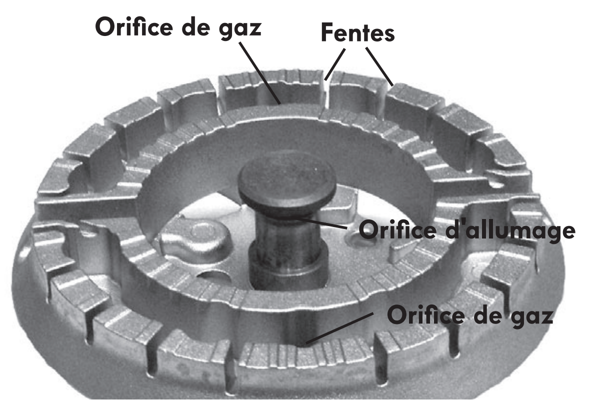


Figure 2- Tête du brûleur double

Avant d'appeler

Solutions aux problèmes courants

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux de votre appareil.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	La commande n'est pas complètement sur «LITE» (ALLUMAGE). Appuyez sur la commande et tournez-la sur «LITE» jusqu'à allumage de brûleur, puis tournez la commande à la bonne dimension de la flamme voulue.
	La soupape d'arrivée de gaz est fermée. Ouvrez-la
	Les orifices des brûleurs sont obstruées. Nettoyez les brûleurs. Voir nettoyage des grilles, des couvercles et des têtes de brûleurs dans la section nettoyage et entretien général. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique ou d'une aiguille.
	Le cordon d'alimentation est débranché (modèles avec allumeur électrique). Assurez-vous que le cordon est bien fiché dans la prise de courant.
	Panne de courant (modèles à allumage électrique seulement). Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Voyez la section Commandes des brûleurs de surface dans ce guide.
La flamme n'est pas complète autour des brûleurs.	Les orifices des brûleurs sont obstrués. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille.
	De l'humidité reste après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez soigneusement les brûleurs (voyez la section nettoyage général).
La flamme est orange.	Des particules de poussière se trouvent dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue.
	Air salé dans zones côtières. Une flamme légèrement orange est inévitable.

CONTRATS DE PROTECTION

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **«No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Contrats de protection principaux

Félicitations! Vous avez fait un bon achat. Votre nouvel appareil Kenmore® est conçu et fabriqué dans le but de vous offrir plusieurs années d'utilisation sans tracas. Cependant, comme tout appareil, il peut nécessiter un entretien préventif ou des réparations occasionnelles. C'est pourquoi un contrat de protection principal peut vous permettre d'épargner de l'argent et vous éviter des problèmes.

Le contrat de protection principal contribue également à prolonger la durée de vie de votre nouvel appareil. Voici ce que couvre le contrat* :

- ☑ **Les pièces et la main-d'oeuvre** requises pour le fonctionnement adéquat de l'appareil **dans des conditions d'utilisation normales**, pas seulement pour les défauts. Notre couverture vous offre **beaucoup plus que la simple garantie du produit.** Aucune franchise, aucune exclusion de défaillance fonctionnelle, **une véritable protection.**
- ☑ **Un service professionnel** offert par une équipe de plus de **10 000 techniciens de service Sears autorisés**, ce qui signifie que votre appareil sera confié à une personne de confiance.
- ☑ **Des appels de service illimités et un service à la grandeur du pays,** à tout moment, aussi souvent que vous le désirez.
- ☑ **La garantie « anti-citron »**, vous assurant le remplacement de l'appareil couvert si quatre défaillances ou plus surviennent à l'intérieur de douze mois.
- ☑ **Le remplacement de l'appareil** couvert s'il ne peut être réparé.
- ☑ **Une vérification d'entretien préventive annuelle** sur demande et sans frais.
- ☑ **Un service d'aide téléphonique rapide,** appelé « **Résolution rapide** », qui vous permet de bénéficier du soutien téléphonique d'un représentant Sears pour tous les produits. Nous sommes votre « guide d'utilisation parlant ».
- ☑ **Une protection contre les surtensions** pour les dommages électriques causés par des fluctuations électriques.
- ☑ **Une couverture annuelle de 250 $ pour la perte d'aliments** à la suite de toute détérioration d'aliments résultant d'une défaillance mécanique d'un réfrigérateur ou d'un congélateur couvert.
- ☑ **Le remboursement de la location,** si la réparation de l'appareil couvert prend plus de temps que prévu.
- ☑ **Un rabais de 10 %** sur le prix régulier de tout service de réparation non couvert et les pièces installées qui en découlent.

Une fois le contrat acheté, un simple appel téléphonique suffit pour obtenir un service de réparation. Vous pouvez téléphoner à toute heure du jour ou de la nuit, ou prendre rendez-vous en ligne pour une réparation.

Le contrat de protection principal est un achat sans risque. Si, pour quelque raison que ce soit, vous annulez le contrat durant la période de garantie du produit, vous serez remboursé en totalité. En cas d'annulation après la période de garantie du produit, vous recevrez un remboursement calculé au prorata. Procurez-vous votre contrat de protection principal dès aujourd'hui!

Certaines restrictions et exclusions s'appliquent. Si vous êtes aux États-Unis et que vous désirez connaître les prix et obtenir de plus amples renseignements, téléphonez au 1 800 827-6655.

*** Au Canada, la couverture de certains articles peut varier. Pour connaître tous les détails, communiquez avec Sears Canada au 1 800 361-6665.**

Service d'installation Sears

Pour bénéficier du *service d'installation professionnel de Sears* pour électroménagers, ouvre-portes de garage, chauffe-eau et autres appareils domestiques importants, aux États-Unis et au Canada, téléphonez au **1 800 4-MY-HOME.**

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYERMC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

